



**NOME DEL VINO:** “Chiodi di Garofano”

**TIPOLOGIA:** Vino D.O.C. Primitivo di Manduria

**VITIGNO:** Primitivo in purezza

**GRADAZIONE ALCOLOMETRICA:** 16% Vol.;

**ANNATA:** 2016

**ZONA DI PRODUZIONE:** agro di Manduria

**DENSITA' DI IMPIANTO:** 4500 ceppi per ettaro

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** alberello pugliese

**ETA' DEL VIGNETO:** 40 anni

**RESA PER ETTARO:** 40 quintali d'uva

**RESA IN VINO:** 60 litri per quintale d'uva

**EPOCA DI RACCOLTA:** prima decade di settembre

**VENDEMMIA:** raccolta manuale in cassette

**TECNOLOGIA DI PRODUZIONE:** macerazione per 7-8 giorni delle bucce in tradizionali “fermentini” vetrificati con avvio della fermentazione mediante lieviti indigeni; successivo inoculo di lieviti selezionati. Svinatura, completamento della fermentazione alcolica e affinamento in vasi vinari interrati di cemento; seguendo il tradizionale processo produttivo tipico dei “palmenti”. Evoluzione per 4 mesi in bottiglia prima dell'immissione al consumo.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20°C

**“Chiodi di Garofano” è un vino dal color rosso rubino intenso con riflessi violacei.**

**Il profumo è fruttato, ampio e complesso. Si percepiscono sentori di frutti di bosco, prugna e fichi secchi ingentiliti da delicati accenni di spezie dolci e marzapane.**

**Al palato conquista con un buon tannino supportato da un'importante concentrazione alcolica. Vino robusto, di buona complessità, esprime i caratteri più autentici del vitigno.**

**La sua imponenza suggerisce abbinamenti con primi piatti strutturati, arrostiti, brasati e formaggi di media-lunga stagionatura.**